

TITOLO 3°

ALIMENTI, BEVANDE, OGGETTI DI USO DOMESTICO, STUPEFACENTI

CAPO I.

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 85/a

La preparazione ed il commercio delle sostanze alimentari è soggetta alla vigilanza sanitaria e questa è esercitata dal Ministero della Sanità Pubblica a mezzo delle Autorità e degli Uffici sanitari dipendenti.

Art. 85/b

Tutti gli esercizi soggetti a vigilanza sanitaria non potranno essere aperti senza aver ottenuta la licenza della Commissione comunale di cui al R. decreto 16 dicembre 1926, n. 2174, la quale la concederà dopo ispezione dell' Ufficiale sanitario, che accerti che i locali si trovino nelle condizioni volute dal presente regolamento.

L' Ufficiale sanitario dovrà pronunciarsi anche sugli attrezzi usati.

Art. 85/c

Qualunque esercente, fabbrica, o vendita di sostanze commestibili, dovrà dichiarare al Sindaco:

- a) l'oggetto della propria industria e commercio;
- b) tutti i locali che servono allo spaccio e deposito;

- c) i cambiamenti ed ampliamenti che successivamente vi fossero effettuati;
- d) la cessazione dell'esercizio.

Art. 85/d

I locali di cui all'articolo precedente dovranno essere tenuti asciutti, ben ventilati, in perfetta pulizia, in modo da non dare esalazioni moleste e nocive. Le pareti di detti locali dovranno essere smaltate o rivestite di materiale lavabile fino all'altezza di m. 1,80. Negli esercizi pubblici dovranno anche essere osservate le norme per la attuazione della legge 23 marzo 1928, n. 858, per la lotta contro le mosche, di cui alla Parte IV del presente Regolamento, e le ordinanze da emanarsi a sensi dell'art. 263 del Testo unico delle Leggi sanitarie 27 luglio 1934, n. 1265.

Art. 85/e

Quando siano oggetto di contravvenzione i locali di spaccio, di deposito, di fabbrica di cui all'art. 101, il Sindaco prescriverà le opere da farsi, fissandone un termine per la loro esecuzione, senza pregiudizio della sanzione penale.

Art. 85/f

Le bilancie, stadere, pesi, misure devono conservarsi continuamente pulite ed accessibili ai compratori.

Art. 85/g

Gli utensili ed i recipienti destinati alla preparazione o alla conservazione di alimenti o bevande devono essere stagnati, se di rame, in modo che non siano nocivi alla salute.

I contravventori sono soggetti all'ammenda da lire 2.400 a lire 16.000, che si applica anche a coloro che mettono in commercio o detengono pel commercio tali utensili o recipienti dannosi.

Art. 85/h

Il titolare è responsabile delle adulterazioni e falsificazioni compiute ai cibi e bevande dai propri dipendenti.

Art. 86

Si considera adulterato e ne è quindi proibita anche la detenzione, anche se non giudicato nocivo, ogni prodotto o bevanda:

- a) non rispondente per natura, sostanza e qualità alla denominazione con la quale viene designato o richiesto;
- b) se spogliato in parte delle materie nutrienti proprie;
- c) se mescolato a materie di qualità inferiore;
- d) se trattato in modo da variarne la composizione naturale.

La vendita così modificata eventualmente sarà permessa quando gli alimenti o bevande portino scritto in modo evidente l'indicazione delle modificazioni subite.

Art. 87

Non possono essere addette alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, persone che non abbiano precedentemente subito la visita dell'Ufficiale sanitario, il quale accerta che le persone medesime non siano affette da malattia infettiva diffusiva o da postumi di essa che le mettano in condizione di contagiare gli altri.

Il contravventore è punito con l'ammenda da L. 1.600 a Lire 16.000.

Chiunque assume o trattiene in servizio, per la preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande, persona, anche se appartenente alla propria famiglia, che dalla visita sanitaria sia risultata nelle condizioni indicate nel primo comma, è punito con la reclusione da un mese ad un anno. La stessa pena si applica a carico di chi, malgrado la visita sanitaria abbia constatato sulla sua persona la sussistenza delle condizioni predette, continui ad attendere direttamente alla preparazione, manipolazione e vendita di alimenti e bevande. La visita dovrà essere rinnovata annualmente.

Il Sindaco, quando ritenga che possano sussistere i pericoli di contagio indicati nel primo comma, ha facoltà di disporre gli opportuni accertamenti sanitari e adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 88

Le ispezioni sulle sostanze alimentari e bevande saranno eseguite dall'Ufficiale sanitario insieme, o no, al Veterinario, assistito, o no, dal vigile urbano.

Art. 89.

Queste ispezioni potranno essere compiute in qualunque tempo e luogo.

Quando ve ne sia motivo l'Ufficiale sanitario stenderà sul posto verbale di contravvenzione.

Art. 90

Il prelievo dei campioni è regolato dalla legge, come l'analisi delle sostanze prelevate.

Art. 91

L'Ufficiale sanitario, per mandato del Sindaco, ha facoltà, di direttamente ed immediatamente ordinare la distruzione di sostanze evidentemente nocive per putrefazione od altro, previo specificato e circostanziato verbale.

CAPO II.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

a) LATTE, BURRO, FORMAGGIO, LATTICINI, OLI

Art. 92

Per quanto riguarda il ricovero agli animali lattiferi, il personale addetto, la mungitura e manipolazione del latte, le latterie, le centrali del latte, il latte di capra, di asina e pecora, il latte reintegrato, scremato, e degli animali allo stato brado, devono essere osservate le norme indicate nel R. decreto 9 maggio 1929, n. 994 sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto.

Per le autorizzazioni alle rivendite di latte deve poi essere eseguito il pagamento delle tasse di concessione governativa.

Art. 93

La produzione e la vendita di burro è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 e dal R.D.L. 6 aprile 1933, n. 381 dalla legge 23 dicembre 1956, n. 1526.

La vendita del burro deve sottoporsi alle prescrizioni seguenti:

Il burro e i suoi succedanei posti in vendita per il consumo diretto debbono essere confezionati in pacchi sigillati, aventi peso netto non superiore a un chilogramma. Il sigillo deve essere congegnato in modo che, in seguito alla apertura del pacco venga reso ulteriormente inservibile.

Sull'involucro che racchiude il solido di burro e i suoi succedanei debbono risultare, con caratteri indelebili e ben visibili, mediante timbratura, la denominazione del prodotto, il peso del solido, il nome e cognome o la ragione sociale e il luogo di residenza del produttore.

Il venditore non può dissigillare un nuovo pacco prima che sia esaurito quello precedentemente aperto. Quando nel locale esistono più banchi di vendita o più commessi adibiti allo smercio dei medesimi prodotti, è consentita la dissigillatura di tanti pacchi quanti sono i commessi.

La vendita al dettaglio del burro o dei suoi succedanei non può essere fatta in locali che abbiano comunicazione interna con quelli nei quali i suddetti prodotti vengono fabbricati e lavorati.

Le spedizioni e le consegne di burro e di suoi succedanei non destinati alla vendita per il consumo diretto debbono essere in ogni caso accompagnate da apposita bolletta recante la dichiarazione della destinazione del prodotto, nonché l'esatta indicazione della ditta fornitrice, di quella ricevente, della denominazione e del peso del prodotto e della data della spedizione e della consegna.

In mancanza della bolletta la merce si intenderà destinata al consumo diretto.

Art. 94

La produzione e la vendita dei formaggi e latticini è disciplinata dal R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 sulla repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti agrari, dal relativo regolamento 1 luglio 1926, n. 1361 e dal R.D.L. 2 febbraio 1939, n. 396 e la legge 10 aprile 1954, n. 125 modificata con la legge 5 gennaio 1955, n. 5 e dal D. P. 5 agosto 1955, n. 667.

Per la produzione ed il commercio degli olii vegetali valgono le stesse disposizioni del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (articoli 20, 25) e relativo regolamento modificate dal R.D.L. 30 dicembre 1929, n. 2316 e della legge 16 marzo 1931, n. 378 e il D.M. 8 novembre 1949 nel limite di acidità degli olii commestibili e la legge 4 agosto 1955, n. 849.

Infine il D.M. 8 novembre 1949 ha ripristinato le disposizioni riguardanti il limite di acidità per gli olii di oliva commestibili.

CAPO III.

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

a) CEREALI - FARINE - PANE - PASTE ALIMENTARI

Art. 95

E' vietata la vendita per uso alimentare dei cereali immaturi, umidi, commisti a sostanze minerali estranee, o a semi di altra specie, invasi da crittogame o da altri parassiti nocivi, alterati nel sapore ed odore, od avariati in qualsiasi modo, nonché delle farine da essi provenienti. I cereali impuri ed avariati che si vogliono vendere per alimentazione degli animali domestici o per uso industriale, devono essere fatti conoscere al pubblico mediante un cartello applicato sui recipienti che li contengono ed indicante chiaramente la loro natura.

La produzione e la vendita della farina e del pane è disciplinata dalle disposizioni di legge in vigore. Si richiama al riguardo la legge 2 agosto 1948, n. 1036 sulla disciplina dei tipi e delle caratteristiche degli sfarinati del pane e della pasta ed il Decreto dell'Alto Comm. per l'alimentazione 18 novembre 1953 sui tipi e caratteristiche degli sfarinati del pane e della pasta immessi in commercio.

Art. 96

E' proibita la vendita di farine:

- a) ottenute da cereali che si trovino nelle condizioni enumerate nell'articolo precedente.
- b) mescolate con sostanze minerali, come allume, solfato di rame, solfato di zinco, talco, creta, gesso o comunque falsificate con polveri estranee;
- c) alterate per fermentazione, inacidamento, ecc. o invase da parassiti animali o vegetali.

Art. 97

L'esercizio dell'industria della panificazione è regolato dalla legge 31 luglio 1956, n. 1002.

Art. 98

E' vietata la vendita del pane fabbricato con le farine di cui all'art. 96, mal lievitato, mal cotto, fermentato, ammuffito o comunque alterato.

E' vietata la vendita del pane, paste alimentari, e farina non

rispondenti alle disposizioni legislative e regolamenti che verranno di volta in volta emanate anche dopo l'entrata in vigore del presente regolamento.

E' vietata la vendita ambulante del pane.

E' permesso il trasporto del pane a domicilio del consumatore, a condizione che il pane sia chiuso in sacchetti di tela o di carta o di altro materiale che ne impediscano l'inquinamento.

E' vietato ai panettieri di ricevere pane di ritorno sia dai privati, che dagli esercizi pubblici.

Art. 99

I locali di deposito delle farine e degli attrezzi e suppellettili del panificio o pastificio e quelli per la preparazione del pane e della pasta devono essere asciutti e puliti, bene illuminati e ventilati, con finestre comunicanti con l'aria libera, non devono servire ad uso di abitazione o dormitorio, nè contenere oggetti sudici o sostanze con odori comunicabili al pane, nè avere comunicazione diretta con latrine ed orinatoi. Il locale del forno o panificio deve avere le pareti rivestite di materiale lavabile fino a m. 1,80 di altezza. I sacchi delle farine debbono essere tenuti sollevati dal suolo su palchetto di legno alto almeno 20 cm.

Gli operai che attendono alla preparazione del pane e della pasta devono tenersi sempre puliti, ed a tale scopo dovrà essere posto a disposizione degli operai del panificio un lavabo ad alimentazione continua d'acqua in posizione comoda, ed un locale ad uso spogliatoio.

E' vietato esporre nei cortili ed appoggiare direttamente sul pavimento le tavole sulle quali è posto il pane in lievitazione.

Gli apparecchi e le suppellettili del panificio (macchinario, marne, tavole, tele, mastelli, ecc.) devono essere mantenuti in istato di scrupolosa nettezza.

Ove non esista acquedotto pubblico, l'acqua da usarsi per la panificazione dovrà essere riconosciuta potabile dall'ufficiale sanitario.

Non sono tollerati forni o laboratori sotterranei per la confezione e la cottura del pane.

Gli orari per la lavorazione del pane sono quelli stabiliti dalla legge.

Art. 100

E' vietata la vendita delle paste preparate con le farine di cui all'art. 96 od alterate per cattiva conservazione o colorate artificialmente con qualsiasi sostanza, o ammuffite o invase da parassiti animali o vegetali.

E' vietata la vendita ambulante delle paste alimentari.

Art. 101

Le fabbriche e gli spacci di pane e paste devono essere tenuti con la massima pulizia in locali bene asciutti e ventilati ed illuminati: non devono servire ad uso dormitorio, nè comunicare con locali di abitazione, non contenere oggetti sudici e sostanze con odori comunicabili al pane.

Art. 102

Gli operai dovranno tenersi sempre puliti ed a tale scopo nei locali per la panificazione dovrà esservi dell'acqua in posizione comoda a loro disposizione. Inoltre essi porteranno abiti da lavoro distinti da quelli di uscita. Affisso al muro del locale per la panificazione sarà ben visibile un cartello con la seguente scritta: « E' obbligo all'operaio di lavarsi prima di cominciare il lavoro e gli è severamente proibito masticare tabacco e spuntare ».

Art. 103

Saranno allontanati dal panificio e dal pastificio operai affetti da tubercolosi polmonare e di qualsiasi malattia contagiosa.

Gli apparecchi e le suppellettili del panificio e quelle per contenere e trasportare il pane dovranno essere mantenuti in istato di scrupolosa nettezza.

Fanno parte integrante di questo regolamento le disposizioni di legge e regolamentari riguardanti l'abolizione del lavoro notturno nell'industria della panificazione e della pasticceria 22 marzo 1908 e regolamento 28 giugno 1908, la circolare 6 agosto 1908, n. 14340 del Ministero agricoltura industria e commercio e le altre disposizioni vigenti in materia.

E' assolutamente vietata la cernita manuale del pane da parte del compratore.

Il prelievo dei campioni di pane e l'analisi sono regolati dalla Legge 17 marzo 1932, n. 368 (*Gazzetta ufficiale* n. 97 del 1932) e successive modificazioni.

E, segnatamente, contemporaneamente al prelievo dei campioni di pane sarà opportuno eseguire anche quello delle farine adoperate per la confezione.

I campioni di pane devono essere prelevati dal pane posto in vendita.

Detti campioni devono essere racchiusi in sacchetti di carta dopo il raffreddamento.

Deve essere curata la pesatura dei campioni, avendo tale dato grande importanza nella determinazione del grado di umidità.

Art. 104

Il contenuto di umidità del pane, destinato alla vendita al pubblico, è stabilito dalle disposizioni vigenti.

Art. 105

Analogamente a quanto è stabilito per le farine, è vietato di aggiungere nella panificazione sostanze estranee che comunque possano modificare la composizione del prodotto, escluse quelle che saranno indicate da altre disposizioni legislative.

b) FRUTTA, ERBAGGI, LEGUMI FRESCHI, FUNGHI

Art. 106

E' proibito vendere:

- a) frutta immatura se destinata all'alimentazione immediata, ammuffita e comunque guasta od artificialmente colorata;
- b) erbaggi e legumi troppo maturi, germogliati od appassiti, sudici, ammuffiti;
- c) patate ed altri tuberi germogliati e che hanno subito la congelazione od affetti da malattie parassitarie.

Art. 107

E' proibita la vendita dei funghi:

- a) vecchi, coriacei, molto corrosi, guasti, rammolliti dalla pioggia;
- b) ridotti in frammenti disseccati, o essendo essiccati non appartengano chiaramente alla specie dei porcini (boleti); di questi allo stato secco, non si potrà vendere che quella porzione del fungo detta testa o cappello e non il gambo isolato a meno che sia attaccato al cappello;
- c) ed in genere quelli che per la qualità, la provenienza, il condizionamento e le subite alterazioni non offrano una sufficiente garanzia igienica.

Art. 108

I venditori di funghi anche secchi dovranno assoggettare la loro merce alla visita dell'ufficiale sanitario in qualunque luogo si trovino.

Art. 109

E' permessa soltanto la vendita dei funghi indicati nel seguente elenco: *Boletus edulis*, *Boletus scaber*, *Agaricus coesareus*, *Agaricus melleus*, *Clavaria flava*, *Morchella esculenta*, *Morchella costata*, *Melanosperum brumale*, *Melanosperum aestivum*.

Consigliabile limitare la vendita di qualche specie più facilmente riconoscibili e che nascono nella località.

c) CONSERVE ALIMENTARI

Art. 110

Circa le conserve alimentari vegetali, dovranno i rivenditori uniformarsi alle disposizioni del regolamento 1° luglio 1926, numero 1361; per quelle animali si dovranno invece uniformare al R. D. 20 dicembre 1928, n. 3298.

Per le sostanze alimentari in genere confezionate in scatole chiuse che possono dar luogo a gravi casi di avvelenamento, qualora la chiusura non sia perfetta e le sostanze sieno perciò fermentate, gli Ufficiali sanitari eserciteranno la sorveglianza a norma del regolamento generale 3 agosto 1890 e delle disposizioni contenute nel R. decreto 27 giugno 1929, n. 1427 e al D. P. 30 maggio 1953, n. 567.

d) CACAO, CIOCCOLATO, CAFFE', THE, ECC.

Art. 111

Il nome di cacao è riservato ai semi dell'albero del cacao che abbiano subito o no la torrefazione, mondatura e frantumazione.

La denominazione di cacao con l'aggiunta dei termini: in polvere o polverizzato, alimentare, o di termini similari, è riservata al prodotto ottenuto mediante la macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi.

Il cacao in polvere e il cacao solubile non devono contenere:

- a) sostanze estranee alla composizione del prodotto;
- b) gli elementi della corteccia del seme.

Art. 112

La denominazione di cioccolato è riservata al prodotto composto esclusivamente di cacao e di zucchero con o senza aggiunta di burro di cacao e di aromi. Il tenore di zucchero (saccarosio) non deve essere superiore al 65 per cento, e quella della so-

stanza grassa (burro di cacao) non inferiore al 16 per cento. E' tollerata la presenza di zuccheri diversi dal saccarosio purchè in misura non eccedente il 5 per cento della quantità di zucchero impiegata.

E' permessa la fabbricazione e la vendita di cioccolati speciali con aggiunta di sostanze diverse da quelle contemplate dal precedente comma.

Tali cioccolati dovranno essere venduti con denominazioni che indicano la natura dei costituenti, come per esempio: cioccolato al latte, cioccolato alle nocciole, cioccolato alle noci, cioccolato alle mandorle, alla crema, al liquore, cioccolato al caffè e simili.

Art. 113

Il cioccolato preparato con aggiunta di qualsiasi farina o di fecole, di sostanze grasse estranee diverse dal burro di cacao, di arachidi, o altri semi che non siano le noci, le nocciole, le mandorle, di zuccheri diversi dal saccarosio in quantità superiore a quella indicata nell'articolo precedente, o comunque di sostanze diverse da quelle nominate nell'articolo precedente, deve essere venduto sotto la denominazione di surrogato di cioccolato.

La denominazione di surrogato di cioccolato deve essere impressa sul prodotto nelle sue varie forme, sulle etichette e sugli involucri in modo evidente ed in ogni caso la parola « surrogato » deve essere stampata con caratteri non meno visibili di ogni altra parola e denominazione contenuta sul prodotto e sull'etichetta.

Art. 114

I prodotti di cui agli articoli precedenti dovranno, inoltre, portare ben chiaro sulle etichette o sugli involucri esterni di qualsiasi genere, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione.

Le norme che disciplinano la fabbricazione ed il commercio del cacao e del cioccolato sono contenute nella legge 9 aprile 1931, n. 916 e nel relativo regolamento 26 maggio 1932, n. 1174.

Art. 115

E' vietato porre in commercio prodotti di alimentazione dolciaria indicati con nomi di caramelle, biscotti e confetti che non portino impresso in modo chiaro sui recipienti e sugli involti di qualunque genere in cui fossero contenuti, il nome della ditta fabbricante ed il luogo di fabbricazione dei prodotti stessi.

E' vietata la vendita di droghe e spezie la cui qualità non corrisponda al nome sotto cui sono vendute, o che siano avariate, esaurite, od in qualunque modo alterate o falsificate.

Art. 116

E' proibito di dare il nome di caffè o di vendere con questa designazione una sostanza in grano o in polvere non costituita esclusivamente dal prodotto dell'albero del caffè.

E' pure proibita la vendita:

- a) del caffè crudo in grani colorati con sostanze nocive;
- b) del caffè torrefatto o macinato, che sia avariato o misto con polvere di caffè esaurito o con polveri estranee.

E' proibito impiegare nella torrefazione del caffè a scopo di vendita, e in operazioni successive a tale torrefazione, qualsiasi materia estranea al detto prodotto.

E' consentito nella torrefazione del caffè l'impiego di olio di vaselina avente i requisiti prescritti dalla Farmacopea ufficiale della Repubblica, in misura tale che il caffè torrefatto non contenga, in peso più dello 0,5 per cento dell'olio predetto.

E' proibito altresì aggiungere acqua al caffè torrefatto, allo scopo di aumentare il peso.

Art. 117

I succedanei del caffè e le miscele di questi col caffè non devono contenere sostanze nocive, e possono essere messi in vendita solo con scritte indicanti la natura degli ingredienti adoperati per la loro preparazione, e non mai con la forma dei semi di caffè. Tali indicazioni dovranno essere ripetute sui libri, fatture, polizze di carico, ecc.

Il caffè in bevanda, venduto negli esercizi pubblici, prodotto con caffè coloniale e surrogati del caffè, dovrà pure essere annunciato come tale al consumatore.

Art. 118

E' proibita la vendita di thè colorato artificialmente, sofisticato con foglie estranee e con materie minerali, di thè anche parzialmente esaurito od avariato o la vendita col nome di thè di foglie di altre piante.

Art. 119

Il nome di zafferano è riservato alla parte speciale dello stilo, con gli stimmi, del « *crocus sativus* L. ».

E' vietata la vendita e la somministrazione, sotto la denominazione di zafferano, di sostanze diverse da quelle cui spetta la suddetta denominazione e di zafferano sia in filamenti che in polverc, mescolato con una qualsiasi sostanza estranea.

Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione prescritta dal seguente comma, del peso netto e del nome e della sede della ditta pre-

paratrice. Tale disposizione non si applica allo zafferano venduto nelle farmacie, a dosi terapeutiche.

La denominazione di zafferano deve essere segnata sugli imballaggi che lo contengono, nonché nelle fatture, nelle polizze di carico, nelle lettere di porto ed in ogni altro documento destinato a comprovare la vendita e la somministrazione.

Art. 120

Il nome di « succo », « mosto », e simili di un dato frutto è riservato esclusivamente al liquido ottenuto per spremitura del frutto nominato, con o senza concentrazione.

Il nome di « Sciroppo » è riservato alla soluzione acquosa del saccarosio. Il nome di « sciroppo » seguito dall'indicazione di una data pianta è riservato alle soluzioni di saccarosio con aggiunta di estratti o tinture ricavati da frutta, semi anche tostati, cortecce e buccie, radici, foglie, fiori o altre parti della pianta nominata.

I nomi di « conserva », di « marmellata » e di « gelatina » di un dato frutto sono vietati ai prodotti ottenuti per concentrazione delle polpe e dei succhi del frutto nominato, con o senza aggiunta di saccarosio, fino a consistenza pastosa o fino a che il prodotto si rapprenda o solidifichi per raffreddamento.

E' vietato vendere con il nome di succo o mosto e simili di un dato frutto, di sciroppo seguito dall'indicazione del frutto o della pianta, di conserva, di marmellata o di gelatina di un dato frutto, prodotti di frutta o di altre parti di piante diversi dal frutto o dalla pianta nominati. Quando i prodotti contemplati nel presente articolo sono preparati con l'impiego di frutta o di parte di piante appartenenti a più specie, queste debbono essere indicate nella denominazione dei prodotti stessi. E' vietato produrre e detenere per la vendita, vendere o mettere comunque in commercio sciroppi composti, in tutto od in parte, con essenze sintetiche o comunque non rispondenti alle definizioni di cui ai commi precedenti.

Nella preparazione degli sciroppi, escluso quello di cui al secondo comma, è ammessa:

a) l'aggiunta di glucosio, sempre quando la preparazione non superi il 25 per cento della ricchezza zuccherina totale, e purchè lo sciroppo che ne deriva sia venduto con la dichiarazione « contenente glucosio » oppure « sciroppo glucosato » da applicarsi in modo chiaro e ben leggibile sui recipienti che lo contengono;

b) l'aggiunta di sostanze coloranti ritenute innocue a norma del Decreto ACIS del 23 febbraio 1957, destinate a ravvivare il colore, purchè sia posta sui recipienti in modo chiaro e ben leggibile l'indicazione « colorato con colori consentiti dalle disposizioni sanitarie ». Questa disposizione non si applica ai succhi d'uva,

Art. 121

E' vietata la vendita di sciroppi, conserve, marmellate e gelatine di frutta che contengono organismi animali o siano invasi da organismi vegetali o comunque aventi colore, sapore ed odore sensibilmente disgustosi ed anormali.

E' vietata la preparazione e la vendita di conserve di pomodoro ed in genere di conserve, marmellate e gelati e di frutta, le quali derivino da frutti immaturi o alterati.

Nella preparazione di conserve di pomodoro è vietato l'uso di colori estranei anche non nocivi. E' pure vietato usare cloruro sodico in quantità superiore al 5 per cento.

CAPO IV.

B E V A N D E

a) ACQUE GASSATE

Art. 122

La materia delle acque gassose è disciplinata dal R. D. 14 agosto 1931, n. 1587 e dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719.

Sono considerate acque gassate:

- a) l'acqua di seltz, la cui denominazione è riservata alle acque potabili rese soprassature di anidride carbonica;
- b) l'acqua di soda, la cui denominazione è riservata alle acque potabili contenenti bicarbonato di sodio, rese soprassature di anidride carbonica.

Sono considerate bibite analcooliche le bibite gassate e non gassate confezionate in bottigliette od altri recipienti a chiusura ermetica, preparate con acqua potabile od acqua minerale naturale contenenti una o più delle seguenti sostanze:

- a) succo di frutta;
- b) infusi, estratti di frutta, o di parti di piante commestibili o amaricanti o aromatizzati;
- c) essenze naturali;
- d) saccarosio;
- e) acido citrico, acido tartarico.

Il saccarosio può essere sostituito dal destrosio in misura massima del 10 per cento. L'eventuale contenuto di alcool etilico non deve essere superiore all'1 per cento.

Art. 123

I fabbricanti di acque gassose e seltz devono munirsi di apposita licenza prescritta dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719, li-

cenza necessaria tanto per le fabbriche esistenti, come per quelle di nuova istituzione.

Art. 124

L'acqua in distribuzione nelle fabbriche di cui al D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719, qualunque sia l'uso cui è destinata (preparazione delle bibite, lavaggio dei macchinari, utensili e recipienti, pulizia dei locali) deve essere potabile ed in quantità sufficiente. Tali requisiti debbono essere accertati dalle autorità sanitarie anche mediante controlli periodici analitici.

I serbatoi e la rete di distribuzione interna dell'acqua potabile debbono essere costruiti e mantenuti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile causa di inquinamento.

Art. 125

L'anidride carbonica impiegata per la gassazione deve essere esente da gas nocivi. Le sostanze impiegate per la fabbricazione delle bibite analcoliche di qualsiasi tipo debbono essere genuine, in perfetto stato di conservazione.

L'aggiunta di sostanze diverse da quelle indicate dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719 che non siano già state consentite dal Ministero della Sanità, deve essere autorizzata di volta in volta dallo stesso Ministero su proposta delle autorità sanitarie della provincia nella quale ha sede la fabbrica e previo parere del consiglio Provinciale di Sanità.

Art. 126

E' vietata la fabbricazione e la vendita di acque gassose contenenti:

- a) sostanze edulcoranti sintetiche, quali saccarina, dulcina e simili;
- b) rame, piombo, ed altri metalli tossici;
- c) colori non consentiti a termini del Decreto ACIS 23 dicembre 1957;
- d) acidi minerali, glicerina, sostanze atte a produrre schiuma, essenze e sostanze nocive di qualunque specie;
- e) sono tollerate tracce di anidride solforosa derivate dai succhi di frutta impiegati;
- f) glicerina, alcool diversi dall'etilico, derivanti dal dietilenglicole e sostanze dotate di potere schiumogeno ed in genere qualsiasi altra sostanza che per natura, quantità e qualità possa essere nociva.

Art. 127

E' vietato vendere acque gassose alterate, guaste, contenenti corpi estranei in sospensione o contenute in bottiglie non perfettamente pulite.

Art. 128

E' vietato di adoperare il così detto tipo di bottiglie a pallottola, nella considerazione che esse mal si prestano ad un accurato lavaggio.

Art. 129

Le bottiglie e gli altri recipienti contenenti le acque gassate e le bibite analcooliche di qualsiasi tipo, ivi compresa la gassosa, debbono portare scritte in modo indelebile sul tappo o sulla chiusura metallica, nel caso di sifoni, il nome del fabbricante o la ragione sociale o il marchio di fabbrica, che valga ad identificare l'azienda, nonché la sede della Ditta.

Art. 130

Chiunque intende impiantare apparecchi da banco per la preparazione estemporanea nei pubblici esercizi di acque di seltz o di soda deve farne denuncia al sindaco del comune che dispone gli accertamenti igienico sanitari da eseguirsi dall'ufficiale sanitario.

Gli apparecchi da banco devono rispondere alle condizioni prescritte dal D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719, in quanto da essi applicabili. Detti apparecchi devono essere impiegati esclusivamente per la preparazione estemporanea di bevande gassate per la diretta miscita al banco e per il servizio ai tavolini dell'esercizio con divieto di riempire bottiglie, sifoni e qualsiasi altro recipiente.

Le disposizioni di cui sopra valgono, per quanto applicabili, per l'impiego di ogni altro tipo di apparecchio o recipienti mobile atto alla preparazione di acque gassate negli esercizi pubblici.

Art. 131

I locali destinati alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcooliche debbono essere distinti da quelli adibiti a deposito di casse, bottiglie ed altri recipienti non in corso di lavorazione.

Il locale destinato al lavaggio dei recipienti deve essere separato, anche soltanto da un tramezzo vetrato a mezz'aria, da

quello destinato alla scioppatura, gassatura, riempimento e chiusura dei recipienti stessi.

La preparazione degli sciroppi, qualora non venga effettuata nella stessa fabbrica, deve essere eseguita in locali appositi, muniti di lavabo ad acqua corrente.

Art. 132

I locali adibiti alla lavorazione delle acque gassate devono essere rispondenti alle norme del D. P. R. 19 marzo 1956, n. 303 e all'art. 20 del D. P. R. 19 maggio 1958, n. 719.

Art. 133

Le persone comunque addette alla lavorazione delle acque gassate e delle bibite analcoliche debbono essere, almeno una volta all'anno, sottoposte, da parte dell' Ufficiale Sanitario, a visita medica di controllo, alla vaccinazione contro le febbri tifoidee e paratifoidee, nonché a quegli altri eventuali accertamenti che si rendessero necessari.

L'onere di tali accertamenti grava sul conduttore della fabbrica che è tenuto a conservare la relativa documentazione a presentarla ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

I conduttori delle fabbriche hanno l'obbligo, inoltre, di denunciare tempestivamente all'autorità sanitaria locale qualsiasi caso accertato o sospetto di malattie trasmissibili e di infezioni della cute e delle mucose verificatosi tra le persone addette alla preparazione di acque gassate e bibite analcoliche.

b) GHIACCIO

Art. 134

La vendita del ghiaccio per uso alimentare deve essere autorizzata dal Sindaco sentito il parere dell' Ufficiale Sanitario.

Art. 135

Si ammettono due qualità di ghiaccio: l'industriale e l'alimentare.

L'alimentare per uso interno deve essere artificiale e provenire da fabbriche notoriamente soggette a vigilanza sanitaria.

Il ghiaccio naturale non può essere usato per servizio alimentare. Per tale ghiaccio è prescritto a norma dell'art. 123 del regolamento 3 febbraio 1901 l'uso di uno speciale cartello con la scritta « per uso industriale », qualora non esista l'assoluta garanzia circa la provenienza di acqua pura e potabile. Eguale disciplina deve usarsi anche nella vendita della neve naturale.

Ogni altra specie di ghiaccio si considera industriale.

E' escluso l'uso del ghiaccio naturale e della neve nei pubblici esercizi (caffè, bars, trattorie, ecc.), ove vengano somministrate al pubblico vivande e bevande alle quali tali prodotti possono essere facilmente commisti. La vendita del ghiaccio naturale e della neve potrà consentirsi, sempre con le cautele di cui al citato articolo 123 del regolamento sanitario, per altro uso refrigerante od industriale.

c) GELATI

Art. 136

Col nome di gelato di panna non può essere messo in commercio che quello ottenuto gelando una crema formata esclusivamente con latte, saccarosio, uova e sostanze aromatiche.

I gelati di cioccolato non possono essere preparati che usando latte, saccarosio e polvere di cioccolato o di cacao.

Nella preparazione dei gelati di frutta, è proibito l'impiego di essenze sintetiche e di coloranti artificiali anche innocui ed edulcoranti diversi dal saccarosio.

E' permessa la produzione e la vendita dei gelati contenenti fecolacei, gelatine e colori artificiali non proibiti a condizione che siano dichiarati « gelati ottenuti con prodotti artificiali » e segnalati con cartelli ben visibili al pubblico, esposti negli esercizi di vendita in caratteri di cm. 5 almeno di altezza.

Art. 137

I gelati di crema, di panna e quelli nei quali entra in combinazione il latte, devono essere preparati con latte bollito e pastorizzato, oppure con latte da potersi consumare crudo di cui ne sia stata autorizzata la vendita.

Il personale, sia fisso che provvisorio, addetto alla confezione ed alla vendita dei dolci, gelati e bibite, deve aver subito la prescritta visita sanitaria ai sensi dell'art. 262 del T. U. delle leggi sanitarie ed essere sottoposto alla vaccinazione anti-vaiolosa ed alla vaccinazione antitifida.

Si procederà contro i trasgressori delle suddette norme con l'immediato ritiro della licenza, nonchè con le sanzioni previste dal T. U. delle leggi sanitarie e dal presente regolamento.

Art. 138

I venditori ambulanti di gelato devono chiedere ed ottenere dal Sindaco una speciale autorizzazione la quale, sentito l'ufficiale sanitario, potrà essere concessa dietro regolare domanda indicante:

- a) la qualità o composizione del gelato posto in vendita;
- b) il luogo di produzione del gelato ed il nome del produttore.

Per la vendita ambulante, il mezzo di trasporto (triciclo-carretto, ecc.) deve essere esteticamente decoroso, pulito ed approvato dall'autorità sanitaria comunale.

I venditori ambulanti di gelato dovranno disporre di idoneo locale per il deposito di tutto quanto occorre al loro commercio.

Per la vendita ambulante di gelati, bibite e dolciumi, dovranno essere osservate le prescrizioni seguenti:

E' fatto assoluto divieto ai singoli rivenditori ambulanti di fabbricare direttamente i gelati.

I rivenditori ambulanti di gelati, di bibite e dolciumi debbono rifornirsi esclusivamente presso esercizi di gelaterie, pasticcerie o stabilimenti di produzione debitamente autorizzati e controllati dall'autorità sanitaria.

I veicoli destinati alla vendita ambulante devono essere idonei allo scopo e tenuti ben puliti e, oltre a permettere la conservazione del prodotto a bassa temperatura debbono possedere i recipienti per gelati ed i coni di sfoglia muniti di chiusura che li protegga dalle mosche, dalla polvere e da qualsiasi contatto, fino al momento della vendita.

Dovrà esserci inoltre un adatto strumento metallico per prelevare i gelati senza che abbia contatto con le mani del venditore; anche gli strumenti per il prelevamento del gelato debbono essere conservati fuori dal contatto delle mosche e della polvere ed essere di forma e lunghezza tali che la loro impugnatura non possa venire a contatto con l'orlo del recipiente contenente il gelato.

L'igiene dei recipienti contenenti il gelato, destinato alla vendita ambulante deve essere curata direttamente dall'esercizio di gelateria o dallo stabilimento di produzione che fornisce il singolo rivenditore ambulante.

Le bibite da somministrare in bicchieri di vetro potranno essere vendute soltanto presso chioschi muniti di presa diretta di acqua corrente mentre i rivenditori ambulanti dovranno limitarsi a vendere solo bibite già confezionate in bottiglie chiuse.

Coloro che sono addetti alla produzione, manipolazione e vendita dei gelati devono essere sottoposti alla vaccinazione antitifo-paratifica da parte dell' Ufficiale Sanitario.

CAPO V.

SUPPELLETTILI DA CUCINA - INVOLUCRI

Art. 139

E' proibito vendere o ritenere per vendere suppellettili da cucina e da tavola e qualsiasi altro oggetto destinato a porsi in contatto diretto con sostanze alimentari e bevande, i quali a giudizio dell' Ufficiale sanitario possano riuscire dannosi alla salute.

Art. 140

Negli esercizi pubblici gli utensili dovranno essere tenuti colla massima nettezza ed internamente stagnati se di rame.

Art. 141

Lo stagno adoperato per la stagnatura delle suppellettili di cucina non può contenere piombo in misura superiore all'1 %.

Art. 142

La carta destinata all'involucro dei generi alimentari in genere ed in specie di quelli da consumarsi crudi (salumi, formaggi, dolciumi, ecc.) deve essere conservata al riparo della polvere, e dei contatti del pubblico e dell'esercente e deve corrispondere per il peso alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 143

Detta carta non deve essere tenuta ammassata in angoli o sul banco di vendita, ma custodita entro appositi armadietti o apparecchi, che ne assicurino la protezione e ne evitino l'insudiciamento sia diretto che indiretto.

Art. 144

Per prendere i fogli di carta da adibirsi all'uso non si devono inumidire con saliva le dita, come talvolta si pratica, potendo costituire ciò un pericolosissimo mezzo di diffusione della tubercolosi.

Art. 145

Non soltanto la carta ma anche i generi alimentari da consumarsi crudi devono essere accuratamente protetti dalla polvere, dalle mosche e dai contatti col pubblico.

Art. 146

E' vietato, negli spacci di sostanze alimentari, di avvolgere queste sostanze con carta usata, stampata o preparata con gesso, allume, barite, od altra materia che si presti a frode nel peso, ovvero colorata con sostanze nocive o che ceda facilmente il colore.

Art. 147

La detta carta non deve essere pesante, e superare il peso di grammi 1 ogni decimetro quadrato.